JOURNAL DU DÉPARTEMENT
DE LA FRISE.

DAGBLAD VAN HET DEPARTEMENT
VRIÉSLAND.

JEUDI, le 28 Octobre 1813. (No. 301.) DONDERDAG, den 28 October 1813.

INTERIEUR.

DÉPARTEMENT DE LA FRISE.

PONTS ET CHAUSSÉES.

ADJUDICATION.

Le baron de l'Empire, chevalier de la légion-d'Honneur, préfet du département de la Frise, prévient les entrepreneurs de travaux publics, qu'il sera procédé le 29 octobre prochain, à 11 heures avant-midi, à l'hôtel de préfecture, suivant la forme et de la manière prescrite par l'arrêté du gouvernement du 19 ventose an 11, à l'adjudication provisoire, et le 12 novembre 1813, à l'adjudication définitive, sauf l'approbation ultérieure des travaux suivans:

CANAL DE DOCKUM À STROBOS.

Premier lot, contenant la réparation et entretien des ponts, ponceaux, écluses de sas, péages, quais et charpentes, appartenant à ce canal et chemin de halage; évalué pour l'an 1813, à . . . 14356 fr. 36 ct.

Second lot, l'empierement en partie et l'entretien du chemin de halage, le long du canal; évalué pour l'an 1813, à . . . . 1653 fr. 82 ct.

Ceux qui désireront concourir à cette adjudication, pourront prendre communication des devis et cahiers des charges au secrétariat-général de la préfecture, et obtenir des informations détaillées et locales auprès de M. l'ingénieur-en-chef *J. Peereboom Bz.*, comme aussi auprès de l'ingénieur éleve *F. Baud*, à Dockum.

Ils seront tenus de déposer leurs soumissions, pour chaque lot séparé, cachetées et écrites en double, sur du papier timbré et non-timbré au bureau de la préfecture, où elles seront reçues jusqu'au 28 octobre 1813, et l'ouverture se fera au jour indiqué en présence du conseil de préfecture, et de M. l'ingénieur-en-chef.

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES.

Les entrepreneurs seront tenus de commencer leur entreprise de suite après l'ordre donné par l'ingénieur-en-chef. Le paiement se fera par mandat au payeur du département.

Nul ne sera admis à soumissionner s'il n'est porteur d'un certificat de capacité et s'il ne fournit un cautionnement en immeubles, exempts d'hypothèques et situés dans ce département, ou dans les départemens limitrophes.

Les frais d'affiches, de timbre et d'enrégistrement, extrait du devis et procès-verbal de la réception, seront à la charge de l'adjudicataire.

Le surplus des conditions est annoncé au cahier des charges, déposé au lieu ci-dessus indiqué.

BINNENLANDSCHE BERIGTEN.

DEPARTEMENT VRIESLAND.

BRUGGEN EN WEGEN.

AANBESTEDING.

De Rijks-baron, ridder van het legioen van Eer, prefekt van het departement Vriesland, verwittigt den aannemers van publieke werken, dat, op den 29 october eerstkomenden, des voormiddags ten elf uren, aan het hôtel der prefekture, op de wijze, voorgeschreven bij het gouvernements-besluit van den 19 ventose 11de jaar, provisioneel, op den 12 november daaraanvolgende, finaal, en, onder nadere approbatie, zullen worden aanbesteed, de navolgende werken:

KANAAL VAN DOCKUM NAAR STROBOS.

Eerste perceel, de herstelling der defecten en het onderhoud der bruggen, tillen, verlaten, tolhuizen en beschoeijingen, tot deze vaart en trekweg behoorende; voor den jare 1813 geschat op . . 14356 fr. 36 ct.

Tweede perceel, het onderhoud van den gezegden trekweg en het gedeeltelijk bepuinen van denzelven; voor den jare 1813 geschat op . . . . . . 1653 fr. 82 ct.

De gegadigden kunnen ter secretarij-generaal der prefekture de bestekken en calculative begrootingen nazien, en verdere plaatselijke onderrigting bekomen bij den heer ingenieur-en-chef *J. Peereboom Bz.*, alhier, alsmede bij den ingenieur eleve *F. Baud*, te Dockum.

Zij zullen de biljetten van inschrijving, het een op schoon, het ander op gezegeld papier (voor ieder perceel afzonderlijk), aan het bureau van prefektuur moeten inleveren, welke tot en met den 28sten october 1813 zullen worden aangenomen, en zal de opening op den gestelden dag geschieden, in tegenwoordigheid van den raad van prefekture en den heer ingenieur-en-chef.

EXTRACT UIT DE GENERALE CONDITIEN.

De aannemers zullen gehouden zijn, hun werk aan te vangen, dadelijk na bekomen kennis van den ingenieur-en-chef. De betaling zal geschieden bij mandaten op den payeur van het departement.

Niemand zal tot de besteding worden toegelaten, ten zij hij blijken toone van zijne bekwaamheid, en tevens voldoende borgstelling van onbezwaarde vastigheden, in dit of de naburige departementen gelegen, producere.

De kosten van bekendmaking, zegel en registratie, extract van bestek en proces-verbaal van opneming zijn voor rekening van den aannemer.

Het overige der conditien vindt men bepaald in de bestekken, welke ter bovengenoemde plaatse ter lezing liggen.

Fait à l'hôtel de la préfecture à Leeuwarde, le 22 octobre 1813.

Le préfet de la Frise,
J. G. VERSTOLK.

AVIS.

A la diligence du directeur de l'enrégistrement et des domaines au département de la Lippe;

Il sera procédé mardi le 2 novembre 1813, à neuf heures du matin, dans une des salles de la maison commune de Rees, et devant M. le sous-préfet de Rees, à l'adjudication définitive de différens domaines nationaux cédés à la caisse d'amortissement.

On pourra prendre connaissance de l'état des biens et des clauses de l'adjudication dans les bureaux du soussigné directeur de l'enrégistrement et des domaines du département de la Frise.

Leeuwarde, le 26 octobre 1813.

CANQUOIN.

BREST, *le 9 Octobre.*

Le vaisseau l'Orion, de 74 canons, vient d'être lancé dans ce port: tout est disposé pour son armement.

CHERBOURG, *le 14 Octobre.*

Le vaisseau le Zélandais, de 80 canons, qui a été construit sur une des nouvelles calles de Cherbourg, a été mis à l'eau avant-hier, et trois-quarts d'heure après il était amarré dans le port, dont l'ouverture a eu lieu le 27 août dernier, sous les yeux de l'Impératrice.

C'est le premier vaisseau de ligne qui ait été construit à Cherbourg.

On travaille à son armement. (*Moniteur.*)

EXTERIEUR.

BAVIÈRE.

AUGSBOURG, *le 12 Octobre.*

Les rapports que l'on reçoit de Vienne sur les événemens militaires dans les Provinces-Illyriennes, s'accordent à peu près avec les nouvelles officielles publiées par la gazette de Milan. C'est le corps-d'armée du général *Radiuojewich*, qui s'est battu pendant plusieurs jours contre le corps italien du général *Palombini* aux environs de Czirknitz et d'Adelsberg. Le général *Csivich* a fait une attaque sur la position d'Adelsberg, et a été repoussé par le général *Palombini*. (*J. de P.*)

NUREMBERG, *le 12 Octobre.*

On apprend, par des voyageurs qui ont quitté Leipsic le 6 dans l'après-midi, que S. M. était encore à Dresde à cette époque. Les mêmes voyageurs, qui ont passé par Lutzen, Weissenfels, Naumbourg, Weimar, Ilmenau, Schweinfurth, etc., n'ont point vu d'ennemis sour toute leur route.

Le maréchal *Augereau*, duc de Castiglione, doit se trouver à Jéna. (*Journal de l'Empire.*)

HONGRIE.

SEMLIN, *le 20 Septembre.*

La peste fait maintenant de grands ravages en Turquie; elle s'est également manifestée dans deux villages voisins de Neu-Orsowa.

Persa-Palanka, situé sur le Danube, entre Kladowa et Négotin, et qui n'est point une place tenable, parce qu'elle est très-mal fortifiée, a été abandonné par les Serviens aussitôt après la chute de Négodin, et ils se sont retirés sur la Morava.

Gedaan, in het hôtel der prefekture te Leeuwarden, den 22 october 1813.

De prefekt van Vriesland,
J. G. VERSTOLK.

BERIGT.

Ter diligentie van den directeur van de registratie en der domeinen in het departement van de Lippe;

Zal men, op dingsdag den 2 november 1813, des morgens ten 9 uren, in eene der zalen van het huis der gemeente te Rees, en ten overstaan van den heer onder-prefekt van Rees, over gaan tot de definitive toewijzing van onderscheiden nationale domein-goederen, aan de amortisatie-kas afgestaan.

Men zal onderrigt kunnen bekomen van den staat der goederen en der voorwaarden van toewijzing bij de bureaux van den directeur van de registratie en der domeinen van het departement Vriesland.

Leeuwarden, den 26 october 1813.

CANQUOIN.

BREST, *den 9 October.*

Het schip l'Orion, van 74 stukken, is in deze haven van stapel geloopen: alles is tot deszelfs uitrusting in gereedheid.

CHERBURG, *den 14 October.*

Het schip le Zélandais, van 80 stukken, hetwelk op eene der nieuwe hellingen van Cherburg gebouwd is, is gister van stapel geloopen, en drie kwartier uurs daarna vertuid in de haven, wier opening, den 27sten augustus ll., in tegenwoordigheid der Keizerin plaats heeft gehad.

Het is het eerste linieschip, dat te Cherburg gebouwd is.

Men arbeidt aan deszelfs uitrusting. (*Moniteur.*)

BUITENLANDSCHE BERIGTEN.

BEIJEREN.

AUGSBURG, *den 12 October.*

De rapporten, die men van Weenen ontvangt, wegens de militaire gebeurtenissen in de Illyrische-Provintien, stemmen ten naasten bij overeen met de officiële berigten, door de courant van Milaan bekend gemaakt. Het is het leger-korps van den generaal *Radivojewich*, dat met het italiaansch korps van den generaal *Palombini*, in den omtrek van Czirknitz en Adelsberg, verscheiden dagen in gevecht is geweest. De generaal *Csivich* is door den generaal *Palombini* terug geslagen. (*J. de P.*)

NEURENBERG, *den 12 October.*

Men verneemt door reizigers, die, den 6den, in den namiddag, Leipzig verlaten hebben, dat Z. M. op dat oogenblik nog te Dresde was. Dezelfde reizigers, die door Lutzen, Weissenfels, Naumburg, Weimar, Ilmenau, Schweinfurth, enz., gepasseerd zijn, hebben op hunnen geheelen weg geen' vijand gezien.

De maarschalk *Augereau*, hertog van Castiglione, moet zich te Jena bevinden. (*Journal de l'Empire.*)

HONGARYE.

SEMLIN, *den 20 September.*

De pest maakt thans groote verwoestingen in Turkije; dezelve heeft zich insgelijks in de twee naburige dorpen van Nieuw-Orsowa geopenbaard.

Persa-Palanka, dat aan den Donau, tusschen Kladowa en Negodin gelegen, en geen houbare plaats is, zijnde dezelve zeer slecht versterkt, is terstond, na de bemagtiging van Negodin, door de Serviers verlaten geworden, en zij hebben zich naar de Morawa begeven.

Le 15 de ce mois, le commandant de place et bourguemestre de Kladowa a été fusillé sur le glacis de Belgrade, à la suite d'un conseil-de-guerre, où iis fut convaincu de haute-trahison et de lâcheté.

Du 23.

D'après les nouvelles que l'on reçoit de différens côtés, le grand-visir a detaché une partie de son armée, de concert avec le corps-de *Reczeb*-aga, par Barakin et Resowa sur Rama et Passarowitz. Lors de la marche des Turcs, plusieurs villages ont été la proie des flammes. Tous les Serviens se sont retirés au-delà de la Morava, et placés en masse sur la route de Semendria. La Morava est maintenant très-enflée ce qui empêche les Turcs de faire des progrès.

La garnison que les Serviens ont dans l'île fortifiée de Boretsch, qui domine le Danube, n'a plus maintenant de communication avec le reste de la Servie.

Du 15 au 17, il y a eu dans les environs de Schabatz différentes affaires importantes, dans lesquelles les Turcs se sont emparés d'un bois, et ont pris d'assaut plusieurs retranchemens. Cette conquête doit leur avoir coûté beaucoup de monde.

(*Journal de l'Empire.*)

M É L A N G E S.

Procédé de dépuration du miel blanc, inventé par le célèbre M. Thenard, *professeur de chimie, et publié par ordre de S. Exc. le ministre de l'intérieur, sur la manière de fabriquer le sirop de Miel.*

Dans un moment où la consommation du miel est si généralement adoptée, on séra flatté de trouver le moyen d'en obtenir un sirop qui, dans l'emploi journalier, équivaut au plus beau sucre, surtout quand il est fait avec le beau miel de Provence, dont l'entrepôt est à Paris, rue d'Antin, n°. 10, et à Amsterdam, chez Mr. *Aman Neys*, et Mrs. *Melleville* et *Blaauw*, et à Rotterdam, chez *J. Osy et fils.*

SIROP DE MIEL.

Prenez:	Miel de Provence	3 livres.
	Blanc d'Espagne ou craine .	10 gros.
	Eau	1 livre.
	Charbon	3 onces.
	5 Blancs d'oeufs délayés dans 4 onces d'eau.	

On met le miel et l'eau dans une bassine. On agite et on fait chauffer jusqu'à ce que la liqueur entre en ébullition. On ajoute la craie à deux ou trois reprises, la remuant avec soin. Cette addition doit être faite dans l'espace de deux ou trois minutes. Au bout de ce tems, on la retire du feu, on ajoute le charbon, et on le mêle intimement. Lorsque le mélange est fait, on la remet sur le feu, on fait bouillir pendant deux minutes, après on verse un peu de blanc d'œuf, que l'on agite, on en verse de nouveau lorsque la liqueur monte, et on l'agite encore. On en verse une troisième et même une quatrième fois en observant d'en mettre la même quantité à chaque fois. Après avoir mis la quatrième et dernière portion, on doit se garder d'agiter la liqueur, on doit la laisser monter, et au moment où elle monte, on la retire du feu. Il ne doit s'écouler que deux ou trois minutes pendant le tems qu'on agite les blancs d'œufs;

Den 15den dezer maand is de kommandant der vesting en burgemeester van Kladowa, op het glacis van Belgrado, op vonnis van een krijgsraad, dood geschoten geworden, als zijnde van hoogverraad en lafhartigheid overtuigd.

Van den 23sten.

Volgens tijdingen, die men van onderscheiden kanten ontvangt, heeft de groot-vizier een gedeelte van zijn leger, tegelijk met de korpsen van *Reczeb*-aga over Bazonden en Resowa, naar Rama en Passarowitz, afgeceerd. Tijdens den marsch der Turken werden verscheiden dorpen eene prooi der vlammen. Alle de Serviers zijn aan gene zijde der Morawa terug getrokken, en in massa op den weg van Semendria geplaatst. De Morawa is thans zeer gezwollen; hetgeen den Turken belet, voortgangen te maken.

De bezetting, die de Serviers in het versterkte eiland Boretsch, hetwelk den Donau bestrijkt, hebben, heeft thans geene gemeenschap met het overige van Servie meer.

Van den 15den tot den 17den, hebben er in de ommestreken van Schabatz onderscheiden gewigtige gevechten plaats gehad, in dewelke de Turken zich van een bosch meester gemaakt, en verscheiden verschansingen stormenderhand ingenomen hebben. Die overwinningen moeten hun veel volk hebben gekost. (*J. d. l'E.*)

M E N G E L I N G E N.

Wijze van zuivering van witten honig, uitgevonden door den vermaarden heer Thénard, *professor in de scheikunde, en bekend gemaakt op last van Z. E. den minister van binnenlandsche zaken, omtrent de wijze om honig-siroop te fabriceren.*

Op een oogenblik, dat het vertier van den honig zoo algemeen aangenomen is, zal het niet onwelkom zijn, het middel te vinden, daarvan eene siroop te verkrijgen, dewelke, in het dagelijks gebruik, met de schoonste suiker gelijk staat; voornamelijk, wanneer dezelve van den schoone honig van Provence vervaardigd wordt, welke te Parys te vinden is, in de straat Antin, n°. 10, en te Amsterdam, bij den heer *Aman Neys* en bij de heeren *Melleville* en *Blaauw*, en te Rotterdam, bij *J. Osy en zoon.*

SIROOP VAN HONIG.

Neem:	provençaalsche honig . . .	3 pond.
	spaansch wit of krijt . . .	10 gros.
	water	1 pond.
	houtskolen	3 oncen.
	wit van 5 eijeren, vermengd met 5 oncen water.	

Men doet den honig en het water in een bekken. Men schudt dezelven en laat het warm worden tot dat het vocht in gisting gerake. Dan doet men er, in twee of drie malen, de hoeveelheid krijt in, zorgvuldiglijk omroerende. Deze bijvoeging moet binnen den tijd van twee of drie minuten geschieden. Dezen tijd verstreken zijnde, neemt men het van het vuur af, men doet het twee minuten lang koken, men doet de houtskool er bij, en mengt het alles onder een. Gemengd zijnde, zet men het weder op het vuur, men laat het twee minuten lang koken, daarna gooit men er wat ei-wit in, hetwelk men klopt; men werpt er andermaal in, wanneer het vocht rijst, en men schudt het wederom. Men giet er een derde en zelfs eene vierde maal bij, in acht nemende, telkens dezelfde hoeveelheid er bij te doen. Na de vierde en laatste portie er bij te hebben gedaan, moet men het vocht niet meer schudden, men moet hetzelve laten rijzen, en, op het oogenblik, dat het

ainsi le charbon ne reste dans la liqueur bouillante que quatre à cinq minutes. Cela fait, l'on retire du feu la bassine, on laisse refroidir une demi-heure, et on filtre à travers une chausse ou blanchet. La filtration se continue pendant vingt-quatre heures. On lave le résidu avec de l'eau chaude, afin de dissoudre le sirop qu'il contient, et qui fait environ le tiers de la quantité totale. On se sert de la dissolution pour une nouvelle opération, ou bien on la concentre de manière à l'amener à l'état sirupeux.

Il est important que le charbon soit passé au tamis de soie, afin de faciliter le prompt mélange de cette matière avec la liqueur, de le mêler rapidement, et de laisser la bassine le moins longtems possible sur le feu, sans quoi l'ébullition se ferait trop attendre pour verser les blancs d'œufs, et la liqueur séjournerait trop sur le feu.

Il est essentiel aussi que le charbon soit bien lavé et bien séché, le lavage paraît entraîner avec lui un principe colorant: si le charbon n'est pas bien sec, on a trop de peine à le mêler.

Les blancs d'œufs doivent être délayés dans l'eau et divisés en quatre tasses, que l'on verse à fur et mesure. Il faut quatre onces d'eau pour délayer les cinq blancs d'œufs.

Quand on verse le mélange dans le blanchet, il faut avoir la précaution d'enlever les parties coagulées avec une écumoire, et d'en tapisser les bords. Le premier sirop étant passé, il faut le mettre dans des bouteilles et le conserver à la cave. Pour le second sirop, il faut prendre le dépôt, le délayer dans deux livres d'eau environ, et le bien faire bouillir pendant une demi-heure, le passer comme le premier, puis le cuire dans la bassine jusqu'à consistance de sirop.

On peut faire une troisième opération en jetant de l'eau bien bouillante sur le résidu. Le blanchet est de futaine de laine.

Le résultat que l'on obtient avec le miel de Provence, nous a paru le meilleur à employer, par la grande quantité de matière sucrée qu'il contient. L'expérience m'a démontré que le sirop était beaucoup plus beau, et surtout plus sucré que celui obtenu avec le miel de Bretagne, de Brabant et autres.

* Lorsque le sirop est dans la chausse de laine, il filtre d'abord coloré par le charbon; il faut donc avoir l'attention de le reverser jusqu'à ce qu'il soit assez limpide pour en laisser continuer la filtration; il est essentiel aussi de faire rougir un clou et de le jeter dans le sirop avant de le mettre en bouteille. Ce moyen lui enlève tout à fait le goût de miel.

rijst, neemt men het van het vuur af. Er moeten [illegible] twee of drie minuten verloopen, gedurende den [illegible] dat men het ei-wit klopt; zoodat de houts-kool in [illegible] ziedende vocht vier a vijf minuten blijft. Dit gedaan zijnde neemt men het bekken van het vuur, men laat het een half uur lang koud worden, en men filtreert het door een doek of filtreer-zak. De filtrering houdt vier-en-twintig uren lang aan. Men wascht het dik met heet water, ten einde de siroop, welke hetzelve bevat, te ontbinden, hetgeen omtrent een derde gedeelte van het geheel oplevert. Men bedient zich van de ontbinding tot eene nieuwe bewerking, of wel men verdikt het tot den staat van siroop.

Het is van belang, dat de houtskolen, door eene zijden zeef gezeefd worden, ten einde de spoedige vermenging van deze stof met het vocht gemakkelijk te maken, het spoedig te mengen, en het bekken, zoo kort mogelijk, over het vuur te laten, dewijl anders de gisting te lang toeven zou, om er het ei-wit op te schenken, en het vocht te lang op het vuur zou blijven.

Het is mede noodig, dat de houtskool wel gewasschen en gedroogd worde; de wassching schijnt een kleurgevend beginsel mede te slepen, zoo de houtskool niet goed droog is, heeft men te veel moeite, om dezelve te vermengen.

Het ei-wit moet in water ontbonden worden, en in vier kopjes verdeeld, welke men er voor en na op giet. Men heeft vier oncen water noodig, om het wit der vijf eijeren te ontbinden.

Giet men het mengsel in den filtreer-zak, dan moet men de voorzorg gebruiken, de zamengeloopen deelen met een schuimspaan af te nemen, en daarmede den rand te bekleeden. De eerste siroop er door zijnde, moet men die op flesschen doen en in de kelder bewaren. Wat de tweede siroop betreft, daartoe moet men het overblijvend dik nemen, hetzelve met ongeveer twee pond water mengen, en het een half uur lang goed laten koken, het doorzeven, gelijk de eerste, vervolgens het in het bekken laten koken, tot dat het de lijvigheid van siroop bekome.

Men kan nog eene derde bewerking doen, wanneer men heet water op het overblijvend dik giet. De zeef is van wollen lijwaat.

De uitkomst met de provençaalsche honig heeft ons toegeschenen, de beste te zijn, om te bezigen, uithoofde van de groote hoeveelheid suiker-stof, die dezelve vervat. De ondervinding heeft mij bewezen, dat de siroop veel schooner was, en vooral veel meer gesuikerd, dan die men van de honig uit Bretagne, Braband en anderen bekomt.

* Wanneer de siroop zich in het wollen doorzijgdoekje bevindt, dan filtreert dezelve in den beginne, door de houtskool gekleurd zijnde; men moet alsdan toezien, dezelve weder over te storten, tot dat zij zuiver genoeg is, om de filtrering er van te laten voortduren; het is insgelijks van belang, dat men een' spijker gloeijend make, en dien in de siroop werpe, alvorens men dezelve op flesschen doet. Dit middel beneemt daaraan geheel en al de honig-smaak.

GEBOORTE- EN STERF-BERIGTEN.

*** Gister avond, ruim elf uren, verloste mijne huisvrouw, ANTJE SLEESWIJK, van eene dochter.

HEERENVEEN, den 24sten october 1813. A. J. VENING.

*** Heden overleed ons jongste kind, JOHANNA TITIA FRANCISCA, slechts 8 weken oud zijnde.

LEEUWARDEN, den 24 october 1813. Mr. F. BAVIUS, W. D. YPES.

LEEUWARDE chez D. R. SMEDING et M. KOON.